

5-653

AB 172 464 02

QA 6031677
FEB 1984

84-079174/13 Q.P. CORP 18.08.82-JP-142101 (20.02.84) A23g-01 A23l-01/38 <u>Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread</u>	D13 QPPP 18.08.82 J5 9031-677-A	D(3-E7, 3-H1)	229
C84-034023 <p>Compn. Is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state.</p> <p>Process comprising filling peanut butter whose viscosity during filling is about 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)</p>			

⑯ 公開特許公報 (A)

昭59—31677

⑮ Int. Cl.³
A 23 L 1.38
A 23 G 1.00識別記号
厅内整理番号
6971—4B
6840—4B⑯ 公開 昭和59年(1984)2月20日
発明の数 2
審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑯ スプレッド食品とその製造方法

⑮ 特願 昭57—142101
⑯ 出願 昭57(1982)8月18日
⑯ 発明者 山田常喜
多摩市永山3丁目4番地1—20⑮ 出願人 キューピー株式会社
東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号
⑯ 代理人 弁理士 藤野清規

明細書

1.発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2.特許請求の範囲

- (1) ビーナツツバターとチヨコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多層に充填して成るスプレッド食品。
- (2) 充填時の粘度が約5万～15万cpsのビーナツツバターと約10万～20万cpsのチヨコレートスプレッドとを容器に多層に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3.発明の詳細な説明

本発明は、斬新的なスプレッド食品とその製造方法に関するものである。

ビーナツツバターとチヨコレートスプレッドは、各々パンなどに伴膳盛りして食するスプレッド食品として一般に広く知られているものであり、両

者を一緒に食しても風味上の異和感は比較的少ない。また、各々の味も楽しめる。そこで、予め一つの容器に両者を混和させないで層状に充填しておけば、使用時に両者を個々の容器から取り出す不便さが除かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、通常上部に開口部のある容器の底部に、ビーナツツバター用及びチヨコレートスプレッド用の両種の吐出孔が交互に放射状に配列して下方を向いている充填ノズルを挿入し、充填開始と共に順次ノズルを容器から抜きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ビーナツツバターとチヨコレートスプレッドは両者のなじみが感じたためかガラス製などの透明な容器に上部のノズルで充填してみると両者の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないうい問題があり、逆つて両者の境界線が比較的直線に近い製品は未だ市販されていない。

本発明の目的は、ビーナツツバターとチヨコレートスプレッドが層状に容器に充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない斬新な

スプレッド食品とその製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達するべく種々試験検討していたところ、両者の元素時の粘度を各々一定範囲に定めることによりその目的が達せられることを知りしよやくにして本元請を完成させたものである。

すなはち、本発明は、ピーナツバターとチヨコレートスプレンドとを両者の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で谷筋に多量に充満して或るスプレッド食品、並びに、元素時の粘度が約5万～15万cpsのピーナツバターと約10万～20万cpsのチヨコレートスプレンドとを多量に充満することを特徴とするスプレッド食品の製造方法より成るものである。

以下本発明を詳細に説明する。

本発明においてピーナツバターとは、炭水化合物（ピーナツペースト）又ショートニング、調味料（食塩、砂糖など）、乳化剤などを加えて混和したペースト状の食品をいい、通常水分が1～2%多くても4～5%止りくらいの油性の食品

(3)

を示さない状態とは、多孔ノズルを用いて透明な谷筋にその底部から口部へとピーナツバター及びチヨコレートスプレンドとを多量となるように充満していくた場合に、管が若干ひずみ易らる位置始端（一般に容器の底面）及び充填終端（一般に容器の口部）を除いた中央部であつて容器の内壁に現われる境界線がその長さ約5mmの範囲において管と直角の方向から見て凹部または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上においての反復性、隣接する境界線との関係での相似性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は充填に際し境界線の流れを実質的にコントロールできるときに生ずるものである。従つて内壁の境界線の約5mmの長さにおいて凹部または凸部が一つ以内の状態のときには、境界線がほぼ直線に近いか一方向のみのゆるいカーブ（特に凹部または凸部は一つ）となり、管が山あるときは、例えばならかながねじま、研めじま、フセン状じまなどとなる。さらに凹部または凸部が2つ以上

である。また、チヨコレートスプレンドとは、カカオサ（カカオマス粉末、ココアパウダーまたはココア）を最も（通常2%以上）含むことによりチヨコレート色とカカオの風味を示し、甘味料（砂糖、ぶどう糖など）を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、好みにより主に防乳、油脂（一般的には硬化油、ショートニングなどの常温型油脂）、乳化剤などを添加して水分の比較的少ない油性食品とする場合と、主に融化でんぶん、あるいは甘味料に成膜（シラップ）などを使用添加して水分が比較的多い水性食品とする場合がある。チヨコレートスプレンドを油性食品とした場合には、製品の保存中に、チヨコレートスプレンド内の水分がピーナツバター層に移行することでより主に快らなピーナツバターの変色が抑制される利点がある。本発明のスプレッド食品では、上記のピーナツバターとチヨコレートスプレンド（油性及び水性の両方を含む）とを四層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で谷筋に多量に充満してある。ここで四層の境界線が不規則な凹凸

(4)

あつて、同じ線上において反復性のあるとき、あるいは同じ境界線上では反復性がなくとも隣接する境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある模様となる。第1図で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2図で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例（ほど直線状）である。

なお図中、1は透明な容器、2はそのキャップ、3及び4は各々その容器に多量に充填してあるチヨコレートスプレンドとピーナツバター、5は両者の境界線である。

本発明で用いる容器は一般には定形性あるものが対象となるが定形性のない容器を対象としても差し支えない。また、容器の透明性は備わつていただ方が容器の外から境界線模様を楽しむことができる所以好ましいが、透明性が備わっていないものでも差し支えなくこの場合には容器からスプレーその他のによりスプレンド食品をすくい取るときなどに器の前面模様などを楽しむことができる。多層とは、管が少くとも2以上あることをいい。

(5)

-418-

(6)

着数が多くなつてひとつの着巾が狭くなるとしま
漫性となる。着の方向は一般的にはたて方向または
斜めの方向であるが水平方向もあらざらない。

以上述べた本発明のスプレッド食品を製造する
には、充満時の粘度が約5万～15万 cps のピーナ
ツバターと約10万～30万 cps のチヨコレートスレ
レンドとを谷縫に多量に充満すればよい。ピーナ
ツバターの粘度が約5万 cps より低くなつても、
またチヨコレートスプレンドの粘度が約10万 cps
より低くなつても、さらにはピーナツバターの粘
度が約15万 cps を越えてても、またチヨコレートス
プレンドの粘度が約30万 cps を越えてても、ピーナ
ツバターとチヨコレートスプレンドのなじみが悪
くなつたためか両者の境界線が不規則な凹凸を示す
ようになるからである。両者の粘度が相等しく、以
外の選択・配合の調節もしくは充満せりの順序の倒
順によつてはかればよい。一般に充満時の粘度を
下げると粘度は急激に高まり、品質を上げると粘
度は急激に低くなる。ピーナツバターとチヨコレ
ートスプレンドとを谷縫に多量に充満するには、

(7)

砂糖で奥歯して原料中5～15%の範囲内とすると、
ピーナツバターとチヨコレートスプレンドの味の
調味もよいものとなる。

次に、本発明の効果を示す試験例、又は本発明
の実施例を説明する。

試験例

ガラス製の円筒状容器(内径約6cm、高さ約8
cm)に、ピーナツバター用6個、チヨコレートス
プレンド用6個から成る計12個の吐出孔つきノズ
ルを挿入して充填を開始、充填しつつ順次垂直に
ノズルを引き抜きながらピーナツバター100g、
チヨコレートスプレンド100g計200gを谷縫内
に充填した。

(1) その際、チヨコレートスプレンドの充填時の
粘度を15万 cps (50%)と一定とし、ピーナツ
バター充填時の粘度をその品質を変えることによ
り種々変えて充填されてできる両者の境界線の
状況を観察したところ第1表に示すとなりと
なつた。

例えば、ピーナツバター用の吐出孔とチヨコレー
トスプレンド用の吐出孔とが各々歯縫上端以上下
方に開口している多孔ノズルを谷縫内底部近くに直
角に入し充填しながら順次谷縫から引き抜くようべ
ければよい。引き抜く方向を垂直上向きとすれば
首は逆つて境界線はたて方向のものとなり、引ぬ
上向きとすれば首、境界線は斜め上向きのものと
なる。さらに垂直上向きとすると共にノズルに一
定の逆回転を与えると、境界線は四凸形状が反
復性をもつた蛇行模様を形成する。

以上、本発明のスプレンド食品により、外相上
も見映えのよい、ピーナツバターとチヨコレート
スプレンドから成る複合の食品を楽しむことがで
きる。また、本発明のスプレンド食品の製造方法
によれば、両者の粘度の調整次により容易に目的
とする食品を製造することができる。

なお、このスプレンド食品を製造するに際して、
ピーナツバターの甘味料を砂糖の甘味で換算して
換算10～5%、度数を0.5～1.5もの各範囲内
とし、さらにチヨコレートスプレンドの甘味料を

(8)

第1表

(粘度の単位:万 cps)

ピーナツバター の粘度	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17	20	25	30
境界線の状況	×	×	○	◎	◎	◎	○	×	×	×	×

(1) また、ピーナツバターの充填時の粘度を10万
cps (50%)と一定とし、チヨコレートスプレ
ンド充填時の粘度をその品質を変えることによ
り種々変えて充填されてできる両者の境界線の
状況を観察したところ第2表に示すとなりとな
つた。

第2表

チヨコレートス <small>レ</small> ンドの粘度	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	27	30
境界線の状況	×	×	×	○	◎	◎	◎	○	×	×	×	×

註(1) 戻中心、○、×印は次のことを示す。

○：谷縫の上端部及び下端部を除く中央部約

5cm長において、側は凹凸が殆んどなく
僅々直線状。

×：上記と同じ5cm長において、程度の凹凸
または凸部が1個。

(9)

パニラエフセンス	0.1
合計	100.0(%)

×：上記と同じ5cm長において、凹部または凸部が2個以上であつて、同一境界線上における形状の反復性及び構成する境界線との相似性のいずれも見られない。

(12) ピーナツバター及びチヨコレートスプレッドは下記の原料配合のものを用いた。

イ. ピーナツバター

ピーナツペースト	83.0(単位%)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食塩	1.0
脂肪酸モノグリセライド	2.1
合計	100.0(%)

ロ. チヨコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂糖	36.0
粉乳	22.0
バーム油	34.4
レシチン	0.5

(11.)

チヨコレートスプレッドの原料配合(単位%)

カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	キサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシチン	0.3
粉乳	23.0	食塩	0.2
△アンブン	2.8	清水	16.4
合計			100.0(%)

実施例2

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填する際に際し、そのノズルにその船芯を中心とするゆるい右回り回転を与えたところ、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合に上記境界線には不規則な凹凸は見られなかつた。

実施例3

実施例1において充填ノズルを引き抜きながら充填する際に際し、そのノズルに正逆の回転を与えたところ、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線が波模様を示す多層のスプレッド食品

(13) 充填ノズルは、直徑約3mmで、下端外周部に幅3mm長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12個をピーナツバター用とチヨコレートスプレッド用とが交互等間隔となるように放射状に配列させたものを用いた。

上記の後から、ピーナツバターとチヨコレートスプレッドとを多層に充填したときに境界線が不規則な凹凸を示さないためには、充填時の粘度がピーナツバターは約5万～15万cpsであり、チヨコレートスプレッドは約10万～20万cpsであることが必要であることが理解される。

実施例1

チヨコレートスプレッドの原料配合は下記のものに変更し、またその充填時の粘度は15万cpsと一定とし、またピーナツバターの充填時の粘度は10万cpsと一定とした以外は試験例と同じ条件にして多層スプレッド食品を製造した。このものも層の境界線はラセン状をしていた。

(12.)

が得られた。この試験例は継続するものが全てほぼ相似形でありリズム感のあるものであった。

4. 図面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にピーナツバターとチヨコレートスプレッドとをたての方向に多層に充填したスプレッド食品の正面図をほど等寸サイズで示すものであり、その内第1図は従来例を示し、また第2図は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キャップ、3…チヨコレートスプレッド、4…ピーナツバター、5…境界線。

特許出願人 キューピー株式会社

代理人

盛野清



(13.)

-420-

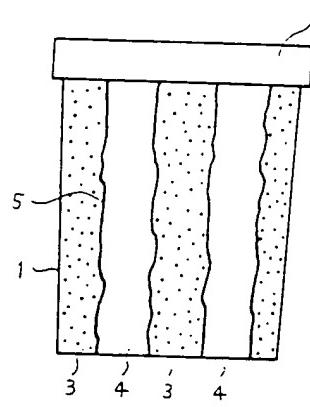
(14.)

N

42690 42690 JAP. 59-31677

特開昭59-31677(5)

第1図



第2図

